



CHÂTEAU DE BRÉZÉ

SAUMUR - SAUMUR CHAMPIGNY - CRÉMANT DE LOIRE

Frais et tonique !



A la vigne

- 100 % Chenin
- Terroir sablo-limoneux sur du Tuffeau
- Travail des sols, pas de désherbage chimique
- Enherbement un rang sur deux
- Jeune vigne, à proximité du Château.



Au chai

- Vendanges manuelles
- Débourbage statique à froid
- Remontage en début de macération
- Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox.



A table

Des arôme de fleurs blanches et des notes citronnées vous parfument le nez. Frais et fruité en bouche avec une très bonne longueur.

Accord mets et vins: il aime les fruits de mer et adore les apéritifs en bonne compagnie !

A déguster à 8 °C - 10°C.



CHATEAU DE BREZE - 2 RUE DU CHATEAU - 49260 BREZE

Vins.oeno@chateaubreze.com - www.chateaubreze.com - 02.41.51.60.15